Salchichas con chucrut a la sidra

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Chile naranja fresco: 1 Unidad
Manteca De Cerdo: 200 g
Sal:
Sidra: 2 Vaso
Pan: 7 Rodajas
Repollo/col: 1 Unidad
Salchichas alemanas: 4 Unidades
Aceite De Oliva:

Preparación de la Receta

Para comenzar

- En una cazuela a fuego medio, colocamos un chorrito de aceite de oliva.
- Luego, cortamos finamente la *col* y la añadimos a la cazuela
- Salamos y vertemos un chorro de sidra.
- Tapamos la cazuela y dejamos cocinando durante 40 minutos aproximadamente hasta que la sidra reduzca
- Cuando esté lista, apagamos el fuego y reservamos la *col* en la cazuela para conservar el calor.
- Por otro lado, hacemos un corte en forma de cruz en las puntas de las salchichas
- Reservamos.
- A continuación, llevamos una sartén al fuego, deshacemos la *manteca* y marcamos las salchichas durante tres minutos, dándolas vuelta para que no se quemen.
- Cortamos la punta del *chile* sin llegar a las semillas en rodajas finas
- Reservamos.

Para terminar

emplatamos volcando la col desde la cazuela al plato y hacemos lo mismo con las salchichas, dej&aacute

- Ndolas encima.

- Decoramos con las rodajas de *chile* y acompañamos con las rebanadas de pan.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salchichas-con-chucrut-a-la-sidra